



はんごうはどうやって使うの

弁当箱兼用の料理道具

の やま で はん を たく こと の できる、底の深い入れ物を、はんごうといいます。はんごうは、ごはんをたく道具と、弁当箱をかねたもので、持ち歩くのに便利なように工夫されたものです。

もともと、軍隊用でしたが、現在は、登山やキャンプに行くときに使われています。

はんごうは、身、ふた、はめこみ式の中ぶた、鉄製のつるからできており、中ぶたは、お皿の代わりになります。はんごうの底は深く、断面は片側がへこんだ円形をしています。中ぶたは、すりきりで米2合を計ることができ、これに、ふたいっぱいに入れた水を加えると、2合の米をたくのに、ちょうどよい水かげんになります。

たき火でご飯をたく

はんごうに米と水を入れ、ふたをします。付近の石を集めてきて、簡単な「かまど」を作ります。かまどの中に、拾ってきたかれ枝などを入れ、火をつけます。火がよく燃えるようになったら、はんごうをのせます。はんごうをスプーンでさわってみて、ぐつぐつという振動がなくなったら、5～10分したら、はんごうを下ろします。さらに、はんごうをさかさにして、5分ほどむらします。これでおいしいごはんのでき上がりです。

(監修・青木 国夫)

